

Pizza de Carne Molida

Ingredients	32 Porciones		64 Porciones		Directions
	Weight	Measure	Weight	Measure	
Masa de pizza (A-17) en medias bandejas de hornear (18"x13"x1")		2 bandejas		4 bandejas	1. Para la masa de pizza, use la receta de Masa de Pizza (ver A-17).
Carne molida de res, cruda (no más de 20% de grasa)	1 lb 12 oz		3 lb 8 oz		
*Cebollas frescas, picadas	2 1/2 oz	1/4 tza 3 Cda	5 oz	3/4 tza 1 Cda	2. Para la guarnición de la pizza: Dore la carne molida. Escorra. Continúe inmediatamente.
O		O			
Cebollas seca		1/4 tza	1 oz	1/2 tza	3. Añada las cebollas y ajo granulado a la carne molida y sofría por 5 minutos o hasta que las cebollas estén transparentes.
Ajo granulado		1 cda		2 1/4 cda	
Pimienta negra o blanca, molida		3/4 dcta		1 1/2 dta c	
Pasta de tomate enlatada	14 oz	1 1/2 tza 1 cda (1/2 lata No. 2-1/2)	1 lb 12 oz	3 tza 2 Cda (7/8 lata No. 2-12 + 2 1/2	

4. Agregue la pimienta, pasta de tomate, agua, albahaca, orégano, mejorana y tomillo. Cocínelos a fuego lento por 15 minutos. PCC: Calientelo a 160°F o más alto.

Agua	1 cuarto gl		2 cuarto gl	
Albahaca seca	1 cda 1 1/2 cda		3 Cda	
Orégano seco	1 cda 1 1/2 cda		3 Cda	
Mejorana seca	1 cda 1 cda		3 Cda	
Tomillo seco	3/4 cda		1 1/2 cda	
Queso mozzarella, bajo en grasa, 2 lb rallado	2 cuarto gl	4 lb	1 gl	<p>5. Espolvoree 8 oz (2 tazas) de queso rallado uniformemente sobre cada masa de pizza.</p> <p>6. Unte 2 lb 1 1/8 oz (3 tza 1 ½ cda) de la mezcla de carne sobre queso en cada bandeja de hornear.</p> <p>7. Espolvoree 8 oz (2 tza) de queso rallado sobre la guarnición de cada bandeja</p> <p>8. Hornee hasta que la corteza esté dorada: En horno convencional: 475°F de 15 a 18 minutos. En horno de convección: 450°F por 15 minutos.</p> <p>9. PCC: Para servirlo caliente manténgalo a 140°F o más caliente. Distribuya las porciones de cada bandeja 4 x 4 (16 porciones). 1 porción es una pieza.</p>

Notas

*Vea la Guia del Mercado

Serving	Yield	Volume
1 porción provee 1 ½ oz de carne magra cocida, 1/8 taza de vegetales y el equivalente a 1 ½ rodajas de pan.	32 Porciones: 32 porciones	32 Porciones: 2 bandejas de hornear
	64 Porciones: 64 porciones	64 Porciones: 4 bandejas de hornear